



Specknockerl „Jagafarfel“ auf Endiviensalat mit Ei in Sauermilchmarinade

Aus dem Sporthotel Wagrain stammt dieses gute Rezept, dass sich schnell zubereiten lässt und wunderbar zum Frühjahr passt. Wir wünschen viel Vergnügen beim Nachkochen und „Mahlzeit“!

Zutaten für die Specknockerl:

- 60g gekochtes Rindfleisch
- 60g geräucherter Speck
- 120g Mehl glatt
- 1 Ei
- Gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten für den Salat

- Endiviensalat
- 0,25 l Sauermilch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie
- 1 gekochtes Ei

Zubereitung:

Für die Nockerl das gekochte Rindfleisch und den Speck in kleine Würfel schneiden, die restlichen Zutaten vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Mit den Händen Nockerl formen und diese dann in siedendem Salzwasser 2-3 Minuten kochen.

Den Endiviensalat in feine Streifen schneiden und in kaltes Wasser bis zum Anrichten einlegen. Für das Dressing Sauermilch mit Olivenöl gut vermischen und anschließend Essig, Petersilie, Salz und Pfeffer dazugeben. Salat mit Marinade vermischen.

Den Salat auf dem Teller anrichten und mit gekochtem Ei und den Nockerl garnieren.

Unser Tipp: Besonders gut schmeckt das Gericht, wenn die Specknockerl in brauner Butter geschwenkt werden und zusammen mit Bergkäse oder Parmesan! 😊